

Pietro Ficarra

Il selvatico in cucina: dalla povertà alla gastrolatria quotidiana.
Questioni di etnobotanica e di nicchia, ma con un certo fascino e molte connessioni.

Piccola Bibliografia

È utile precisare che quella che segue non è una bibliografia che possa meritare tale nome in un ambito sterminato di possibili utili apporti, bensì solamente dei suggerimenti e dei riferimenti di lettura. Si tratta pur sempre di un interessante insieme di utili apporti nella stesura del libro e/o di letture consigliate su temi che sono di particolare interesse per l'approccio a questo lavoro. Anche la descrizione bibliografica specifica è oltremodo volutamente semplificata e ridotta al minimo: cognome e nome (quest'ultimo anche puntato) dell'autore, titolo, editore e anno. È tuttavia sufficiente per ricerche a catalogo nelle biblioteche e in Rete e per acquisti, ed è da utilizzare, se il caso o se serve, come base di ricerca di una descrizione bibliografica più ampia e precisa.

- Appadurai A. *Il futuro come fatto culturale. Saggio sulla condizione globale* Raffaello Cortina, 2014
- Appadurai A. *Modernità in polvere* Meltemi, 2001
- Arietti N. *La nostra flora nell'economia domestica* La Scuola, 1941
- Artusi P. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: manuale pratico per le famiglie* Tip. Landi, 1891
- Bausinger H. *Vicinanza estranea. La cultura popolare tra globalizzazione e patria* Pacini, 2008
- Belloni A. *Food economy* Marsilio, 2014
- Bernelli M. e Marini G. *L'altra spesa. Consumare come il mercato non vorrebbe* Edizioni Ambiente, 2014
- Bonte P. e Izard M. (a cura di) *Dizionario di Antropologia e Etnologia* Einaudi, 2006
- Bourdieu P. *La distinzione. Critica sociale del gusto* Il Mulino, 2011
- Bové J. e Dufour F. *Il mondo non è in vendita. Agricoltori contro la globalizzazione alimentare* Feltrinelli, 2001
- Caneva G., Pieroni A. e Guarrera P. M. *Etnobotanica. Conservazione di un patrimonio culturale come risorsa per uno sviluppo sostenibile* Edipuglia, 2013
- Capatti A. e Montanari M. *La cucina italiana, storia di una cultura* Laterza, 2010
- Ciappei C. (a cura di) *La valorizzazione economica delle tipicità rurali tra localismo e globalizzazione* Firenze University Press, 2006
- Clement G. *Elogio delle vagabonde. Erbe, arbusti e fiori alla conquista del mondo* Derive Approdi, 2013
- Clemente P. e Mugnaini F. (a cura di) *Oltre il folklore. Tradizioni popolari e antropologia nella società contemporanea* Carocci, 2001
- Desmarais A. A. *La Via Campesina. La globalizzazione e il potere dei contadini* Jaca Book, 2007
- Di Renzo E. *Mangiare l'autentico. Cibo e alimentazione tra revivalismi culturali e industria della nostalgia* Universitalia, 2012
- Di Renzo E. (a cura di) *Strategie del cibo. Simboli, pratiche, valori* Bulzoni, 2005
- Douglas M. *Questioni di gusto* Il Mulino, 1999
- Fabietti U. e Remotti F. (a cura di) *Dizionario di Antropologia Dizionario di antropologia: etnologia, antropologia culturale, antropologia sociale* Zanichelli, 1997
- Fischler C. *Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza* Mondadori, 1992
- Flandrin J. L. *Il gusto e la necessità* Il Saggiatore, 1994
- Franchi M. *Il cibo flessibile* Carocci, 2009
- Gosetti della Salda A. *Le ricette regionali italiane* La cucina italiana, 1967
- Jones M. *Il pranzo della festa : una storia dell'alimentazione in undici banchetti* Garzanti, 2009
- Koensler A. e Meloni P. *Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali* Carocci, 2019
- Latouche S. *Per un'abbondanza frugale. Malintesi e controversie sulla decrescita* Bollati Boringhieri, 2012
- Lippi A. *Da erbe per i poveri a cibo per buongustai: la riscoperta delle piante selvatiche di uso alimentare* Associazione Il Ponte, 1998
- Lupton D. *L'anima nel piatto* Il Mulino, 1999
- Marcone A. *Storia dell'agricoltura romana: dal mondo arcaico all'età imperiale* Carocci, 1997
- Mattirolo O. e Gallino B. *Phytoalimurgia pedemontana. Come alimentarsi con le piante selvatiche* Blu edizioni, 2005
- Minerdo Bianca (a cura di) *Erbe spontanee in tavola* Slow Food, 2016
- Montanari M. *Il cibo come cultura* Laterza, 2004

Montanari M. *Il formaggio con le pere: la storia in un proverbio* Laterza, 2009
Montanari M. *La fame e l'abbondanza* Laterza, 1993
Neresini F. e Rettore V. (a cura di) *Cibo, cultura, identità* Carocci, 2008
Niola M. *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari* Il Mulino, 2015
Petrini C. *Slow food. Le ragioni del gusto* Laterza, 2012
Petrini C. *Buono. Pulito. Giusto. Principi di nuova gastronomia* Einaudi, 2005
Picchi G. e Pieroni A. *Atlante dei Prodotti Tipici: le Erbe* Agra Editrice e Rai Eri Editori, 2005
Pieroni A. *Atlante gastronomico delle erbe* Slow Food, 2017
Pollan M. *Il dilemma dell'onnivoro: cosa si nasconde dietro quello che mangiamo* Giunti, 2011
Poulain J. P. *Sociologies de l'alimentation* Puf, 2002
Rappaport L. *Come mangiamo: appetito, cultura e psicologia del cibo* Ponte alle Grazie, 2003
Scaccabarozzi S. *Etnobotanica e alimentazione: riflessioni antropologiche sull'utilizzo delle piante spontanee* Tesi di laurea, reperibile in Rete (Università degli studi di Milano, Corso di Laurea in Scienze dell'Ambiente, del Territorio e del Paesaggio AA. 2014-2015
Scarpellini E. *A tavola! Gli italiani in 7 pranzi* Laterza, 2014
Stagi L. *Food porn. L'ossessione per il cibo in TV e nei social media* Egea, 2016
Teti V. *Il cibo che verrà* Einaudi, 2015
Van der Ploeg J. D. *I nuovi contadini. Le campagne e le risposte alla globalizzazione* Donzelli, 2009